



## FICHE TECHNIQUE

Page : 1/3

Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën

Référence : V3 - SQ/PLC/1353

Date : 07/04/2023

### PENNE A LA BOLOGNAISE

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Penne (spécialité céréalière au blanc d'œuf) à la bolognaise</b>	
Code produit	1353	
Gamme	Plats cuisinés	
Format	<b>Barquette micro-ondable</b> Mono-compartment	
Poids Net Total	300 g	

Liste des Ingrédients	Eau, spécialité céréalière au blanc d'œuf préparée 15% (eau, semoule de BLE dur, poudre de blanc D'ŒUFS, huile de colza), tomates 14%, viande bovine 14% (origine: France), oignons 6%, double concentré de tomates 5%, CREME, vin blanc, carottes 1.4%, plantes aromatiques, sel, huile de colza, huile d'olive vierge, arôme naturel, sucre, poivre, jus concentré de citron, arôme naturel de thym, arôme naturel de laurier.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1 PART

#### + PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL

VIANDE ORIGINE FRANCE



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Gluten et dérivés de blé, lait et dérivés de lait, œufs et dérivés d'œufs, selon la réglementation européenne

**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné composé de penne, de viande bovine origine FRANCE, de tomates, d'oignons, de concentré de tomates, de crème et de vin blanc.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 18 mois
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"><li>Température ambiante pendant 7 jours</li><li>A 37°C pendant 7 jours</li></ul> Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



## FICHE TECHNIQUE

Page : 2/3

Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën

### PENNE A LA BOLOGNAISE

Référence : V3 - SQ/PLC/1353

Date : 07/04/2023

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	364	1093	13	Glucides (g)	7.7	23	9
Energie (kcal)	87	261	13	Dont sucres (g)	2.2	6.6	7
Matières grasses (g)	3.8	11	16	Fibres alimentaires (g)	1.2	3.6	
Dont acides gras saturés (g)	1.5	4.5	23	Protéines (g)	4.9	15	29
				Sel (g)	0.81	2.4	40

\*Apport de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ Avant ouverture : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ Après ouverture : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ Conditionné sous atmosphère protectrice
- ✓ Conseils de remise en température :



#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
GENCOD PRODUIT		3017800162101

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.



**Service Qualité d'aucy**  
**29380 Saint Thurien**  
Référence : V3 - SQ/PLC/1353  
Date : 07/04/2023

## FICHE TECHNIQUE

### **PENNE A LA BOLOGNAISE**

Page : 3/3